










Semaine du **04-nov-24** au **08-nov-24**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>RAVIOLI BIO AUX LEGUMES </p> <p>SALADE MELÉE + VINAIGRETTE</p> <p>EMMENTAL</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRE BIO A LA CREME </p> <p>ESCALOPE VIENNOISE + KETCHUP</p> <p>S/V: PANÉ VÉGÉTAL + KETCHUP</p> <p>POMMES NOISETTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>VACHE QUI RIT BIO </p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE CE2 ÉCHALOTE</p> <p>BŒUF BIO MODE </p> <p>S/V : PALET POIS/ BLÉ MODE</p> <p>CAROTTES CE2 PERSILLÉES PETITS POIS</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE </p> <p>COUSCOUS DE POULET</p> <p>S/V: BOULETTES DE POIS CHICHES LÉGUMES COUSCOUS</p> <p>SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS </p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>FRUIT DE SAISON HVE </p>	<p>SALADE ICEBERG + VINAIGRETTE</p> <p>COLIN SAUCE BEURRE BLANC </p> <p>S/V: TARTE AU FROMAGE</p> <p>CHOU FLEUR BÉCHAMEL COQUILLETES</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>CHOUX A LA CREME</p>
Goûter A	Goûter A	Goûter C	Goûter B	Goûter A
<p><b>Baguette viennoise au chocolat</b></p> <p>Fruit de saison</p> <p>Sirop de grenadine</p>	<p>Tradition</p> <p>Confiture (pot)</p> <p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>Céréales Miel Pop's</p> <p>Compote de pommes berlingot</p> <p>Lait nature (L)</p>	<p>Tradition</p> <p>Pâte à tartiner (pot)</p> <p>Jus d'orange (ind)</p>	<p>Tradition</p> <p>Beurre (250g)</p> <p>Jus de pommes (ind)</p>

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

**Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement**



Semaine du **11-nov-24** au **15-nov-24**

## LUNDI

FÉRIÉ

## MARDI

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE

PANÉ DE SARRASIN


HARICOTS BEURRE CE2  
PERSILLÉS

CHANTENEIGE BIO 

COMPOTE DE POMME

## MERCREDI

POTAGE DE POIREAUX

SAUTÉ DE POULET LR   
SAUCE CREME DE POIVRONS

S/V : BOULETTES DE SOJA  
CREME DE POIVRONS

RIZ CAMARGUAIS IGP   
RATATOUILLE

VACHE PICON

FRUIT DE SAISON HVE 

## JEUDI

MACÉDOINE MAYONNAISE

BRANDADE DE COLIN 

S/V: BRANDADE VÉGÉTALE  
(HARICOTS BLANCS)

CHIFFONNADE ICEBERG  
+ VINAIGRETTE

YAOURT NATURE BIO + SUCRE


ÉCLAIR AU CHOCOLAT

## VENDREDI

TABOULÉ BIO 

BLANQUETTE DE VEAU

S/V: BLANQUETTE VÉGÉTALE

COURGETTES BIO  
PERSILLÉES   
COQUILLETES BIO

CARRÉ DE L'EST

FRUIT DE SAISON BIO 

## Goûter A

FÉRIÉ

## Goûter A

Tradition

Confiture (pot)

Jus d'orange (ind)

## Goûter C

Tradition

Pâte à tartiner (pot)

Petit suisse sucré

## Goûter A

Tradition

Beurre (250g)

Jus de pommes (ind)

## Goûter B

**Pain au chocolat**

Compote de pommes berlingot

Lait nature (ind)










Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil prévu en partenariat avec votre établissement scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement



Semaine du **18-nov-24** au **22-nov-24**

**MENU DU FERMIER**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>RADIS + BEURRE</p> <p>MARMITE DE COLIN SAUCE CARI </p> <p>S/V: OMELETTE SAUCE CARI</p> <p>HARICOTS VERTS CE2 AUX OIGNONS PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>PYRÉNÉES</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p>	<p>ROSETTE ET CORNICHON S/P, S/V : ŒUFS DURS BBC MAYONNAISE </p> <p>PIZZA ROYALE</p> <p>S/V: PIZZA AU FROMAGE</p> <p>SALADE ICEBERG + VINAIGRETTE</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p>	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>STEAK HACHÉ SAUCE FORESTIERE</p> <p>S/V: BOULETTE DE SOJA SAUCE FORESTIERE</p> <p>BOULGOUR BIO AUX ÉPICES </p> <p>RATATOUILLE</p> <p>YAOURT NATURE +SUCRE</p> <p>FRUIT DE SAISON HVE </p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>SAUTÉ DE POULET LR SAUCE PAPRIKA </p> <p>S/V: PALET POIS/BLÉ SAUCE PAPRIKA</p> <p>CAROTTES CE2 PERSILLÉES </p> <p>SEMOULE BIO </p> <p>PETIT SUISSE AROMATISÉ</p> <p>MUFFIN AUX PEPITES DE CHOCOLAT</p>	<p>SALADE ICEBERG + VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETES BIO SAUCE AUX 2 FROMAGES </p> <p>BÛCHE LAIT DE MELANGE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>
Goûter A	Goûter B	Goûter A	Goûter A	Goûter C
<p>Tradition</p> <p>Pâte à tartiner (pot)</p> <p>Jus de pommes (ind)</p>	<p><b>Brioche</b></p> <p>Fruit de saison</p> <p>Lait nature (ind)</p>	<p>Tradition</p> <p>Barre chocolat au lait</p> <p>Jus d'orange (ind)</p>	<p>Tradition</p> <p>Confiture (pot)</p> <p>Lait chocolaté (ind)</p>	<p>Galette bretonne</p> <p>Petit filou aromatisé</p> <p>Sirop de fraise</p>

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

**Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement**



## LUNDI

CÉLERI RÉMOULADE

SAUTÉ DE VEAU MARENGO

S/V: PALET POIS/BLÉ  
SAUCE MARENGO

HARICOTS PLATS CE2  
PERSILLÉES  
BOULGOUR BIO TOMATÉ

YAOURT AROMATISÉ

BEIGNET AU CHOCOLAT

## MARDI

BETTERAVES BIO  
VINAIGRETTE 

LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS

SALADE MELÉE  
+ VINAIGRETTE

PETIT SUISSE SUCRÉ

FRUIT DE SAISON HVE 

## MERCREDI

RADIS + BEURRE

COLOMBO DE POULET LR 

S/V: COLOMBO VÉGÉTARIEN

GIROMONADE

PETIT MOULÉ  
AIL ET FINES HERBES

GELIFIE CHOCOLAT

## JEUDI

CAROTTES BIO RÂPÉES  
VINAIGRETTE 

ROUGAIL SAUCISSE

S/P, S/V: BOULETTES DE POIS  
CHICHES SAUCE ROUGAIL


RIZ CRÉOLE IGP   
CORDIALE DE LÉGUMES

EDAM

COMPOTE DE POMMES

## VENDREDI

SALADE DE POMMES DE TERRE  
CE2 ÉCHALOTE ET CIBOULETTE

AIGUILLETES DE SAUMON  
+ CITRON 

S/V: NUGGETS DE BLÉ  
+ KETCHUP

COURGETTES CE2  
GRATINÉES  
BLÉ

CAMEMBERT

FRUIT DE SAISON BIO 

## Goûter A

Tradition

Beurre (250g)

Lait chocolaté (ind)

## Goûter A

Tradition

Pâte à tartiner (pot)

Sirop de fraise

## Goûter C

Galette Saint Michel

Yaourt à boire

Jus d'orange (ind)

## Goûter B

**Croissant**

Compote de pommes berlingot

Fruit de saison

## Goûter A

Tradition

Barre chocolat au lait

Jus de pommes (ind)












Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

**Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement**



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du **02-déc-24** au **06-déc-24**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>TABOULÉ BIO </p> <p>CORDON BLEU</p> <p>S/V: ESCALOPE PANÉE</p> <p>GRATIN DE CHOUX FLEURS BIO </p> <p>COULOMMIERS</p> <p>FRUIT DE SAISON CE2</p>	<p>COLESLAW</p> <p>ROULÉ AU FROMAGE</p> <p>HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS BOULGOURS </p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>ANANAS AU SIROP</p>	<p>CONCOMBRE BIO + VINAIGRETTE </p> <p>FILET DE COLIN SAUCE NANTUA </p> <p>S/V: PALET POIS BLÉ SAUCE NANTUA</p> <p>RIZ CAMARGUAIS IGP BRUNOISE DE LÉGUMES </p> <p>BÛCHE LAIT DE MELANGE</p> <p>LIEGEOIS VANILLE</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES BIO </p> <p>STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE</p> <p>S/V: OMELETTE BIO SAUCE TOMATE </p> <p>CAROTTES CE2 PERSILLÉES PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT NATURE BIO + SUCRE </p> <p>DONUTS AU SUCRE</p>	<p>BETTERAVES BIO + VINAIGRETTE </p> <p>TARTIFLETTE (au porc)</p> <p>S/V: TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE</p> <p>CHIFFONNADE ICEBERG + VINAIGRETTE</p> <p>PETIT SUISSE AROMATISÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p>
Goûter A	Goûter B	Goûter A	Goûter A	Goûter C
<p>Tradition</p> <p>Pâte à tartiner (pot)</p> <p>Lait nature (ind)</p>	<p><b>Pain au lait</b></p> <p>Yaourt nature + cassonade</p> <p>Sirop fraise</p>	<p>Tradition</p> <p>Barre chocolat noir (ind)</p> <p>Jus d'orange (ind)</p>	<p>Tradition</p> <p>Confiture (pot)</p> <p>Petit Filou aromatisé</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Jus de pommes (ind)</p>

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

**Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement**



Semaine du **09-déc-24** au **13-déc-24**

## LUNDI

RILLETES ET CORNICHON  
S/P, S/V : ŒUFS DURS BBC  
MAYONNAISE 

BRANDADE DE POISSON



BRANDADE VEGETALE  
(haricots blancs)

SALADE VERTE VINAIGRETTE

PETIT SUISSE AROMATISÉ

FRUIT DE SAISON BIO 

## MARDI

ENDIVES VINAIGRETTE  
AU MIEL AU MAÏS

SAUTÉ DE BŒUF  
SAUCE ORIENTALE

S/V: BOULETTE DE POIS CHICHES  
SAUCE ORIENTALE

SEMOULE BIO  
MÉLANGE DE LÉGUMES 

MIMOLETTE

COMPOTE POMME  
BANANE

## MERCREDI

VELOUTÉ DE TOMATES

PAUPIETTE DE VEAU  
SAUCE ITALIENNE

S/V: PANÉ DE SARRASIN  
SAUCE ITALIENNE

HARICOTS PLATS CE2  
PENNES BIO 

EMMENTAL

FRUIT DE SAISON BIO 

## JEUDI

RADIS BEURRE

SAUTÉ DE POULET LR  
SAUCE FORESTIERE 

S/V: CRÊPE AU FROMAGE

TRIO DE LÉGUMES  
POMMES VAPEUR

YAOURT NATURE + SUCRE

TARTE AUX POMMES  
NORMANDE

## VENDREDI

CAROTTES BIO RÂPÉES  
VINAIGRETTE 

PALET POIS/BLÉ  
SAUCE MOUTARDE

LENTILLES A LA PAYSANNE

CANTAL AOP 

LIEGEOIS CHOCOLAT

## Goûter A

Tradition

Barre de chocolat au lait (ind)

Fruit de saison

## Goûter B

**Croissant**

Yaourt aromatisé

Jus de pommes (ind)

## Goûter A

Tradition

Pâte à tartiner (pot)

Sirop de grenadine

## Goûter A

Tradition

Samos

Jus d'orange (ind)

## Goûter C

Madeleine

Compote de pommes berlingot

Sirop fraise

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement



Semaine du **16-déc-24** au **20-déc-24**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE </p> <p>SAUTÉ DE BŒUF SAUCE AUX OIGNONS</p> <p>S/V: PALET POIS/BLÉ SAUCE AUX OIGNONS</p> <p>CAROTTES CE2 PERSILLÉES RIZ IGP CAMARGUAIS </p> <p>BÛCHE LAIT DE MELANGE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p>	<p>ŒUFS DURS BBC MAYONNAISE </p> <p>PIZZA AU FROMAGE</p> <p>SALADE VERTE + VINAIGRETTE</p> <p>BRIE</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE </p> <p>FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC </p> <p>S/V: CROC FROMAGE</p> <p>GRATIN DE CHOU FLEUR BIO SEMOULE BIO </p> <p>PETIT SUISSE AROMATISÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p>	<p> <b>TOAST DE NOEL</b> (thon, salade)</p> <p><b>AIGUILLETTE CROUSTY</b> <b>SAUCE TARTARE</b></p> <p><b>S/V: NUGGETS DE BLÉ</b> <b>SAUCE TARTARE</b></p> <p><b>POMMES DUCHESSE</b> <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b></p> <p><b>CLÉMENTINE, BÛCHE DE NOËL,</b> <b>VERMICELLE, PÈRE NOËL EN</b> <b>CHOCOLAT</b></p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>LASAGNES DE BŒUF</p> <p>S/V: LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS</p> <p>SALADE ICEBERG + VINAIGRETTE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO </p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>
Goûter B	Goûter A	Goûter C	Goûter A	Goûter A
<p><b>Pain au chocolat</b></p> <p>Compote de pomme berlingot</p> <p>Sirop de grenadine</p>	<p>Tradition</p> <p>Barre chocolat noir (ind)</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Céréales Choco Pops</p> <p>Lait nature (L)</p> <p>Compote de pomme berlingot</p>	<p>Tradition</p> <p>Pâte à tartiner (pot)</p> <p>Jus de pomme (ind)</p>	<p>Tradition</p> <p>Confiture (pot)</p> <p>Fruit</p>

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.







**Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement**



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du **23-déc-24** au **27-déc-24**

## VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	NOEL	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE </p> <p>NUGGETS DE BLÉ ET KETCHUP</p> <p>HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS BOULGOUR AUX ÉPICES</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP </p> <p>LIÉGEOIS VANILLE</p>	<p>TOAST AU BRIE ET ICEBERG</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE HOMARDINE </p> <p>S/V: PALET DE SARRASIN SAUCE HOMARDINE</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS CE2 BROCOLIS</p> <p>PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES</p> <p>DESSERT DE NOËL</p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p>SALADE VERTE + VINAIGRETTE</p> <p>JAMBON DE POULET</p> <p>S/V: PALET POIS/BLÉ</p> <p>COQUILLETES BIO COURGETTES </p> <p>PETIT SUISSE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES BIO </p> <p>BLANQUETTE DE VEAU</p> <p>S/V: BOULETTE DE POIS CHICHES SAUCE BLANQUETTE</p> <p>RIZ CAROTTES CE2 PERSILLÉES</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p>
Goûter A	Goûter A	Goûter B	Goûter A	Goûter C
<p>Tradition</p> <p>Barre chocolat (ind)</p> <p>Lait nature (ind)</p>	<p>Tradition</p> <p>Pâte à tartiner (pot)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p>Tradition</p> <p>Samos</p> <p>Jus de pomme (ind)</p>	<p>Galette bretonne</p> <p>Compote pommes berlingot</p> <p>Sirop de grenadine</p>

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement





# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du **30-déc-24** au **03-janv-25**

## VACANCES SCOLAIRES

### LUNDI

BETTERAVES BIO + MAÏS 

SAUTÉ DE BŒUF BIO  
AUX OIGNONS 

S/V: PANÉ DE SARRASIN  
AUX OIGNONS

PURÉE DE POMMES DE TERRE  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS

EMMENTAL

FRUIT DE SAISON BIO 

### NOUVEL AN

TOAST AU THON ET SALADE

POULET CROUSTY  
SAUCE TARTARE

S/V: NUGGETS DE BLÉ  
SAUCE TARTARE

MELANGE 5 CÉRÉALES  
POÊLÉE FORESTIERE

CHOUX AU CHOCOLAT ET  
CREME ANGLAISE, VERMICELLE

### MERCREDI

**FÉRIÉ**

### JEUDI

SOUPE DE LÉGUMES BIO 


BRANDADE VEGETALE  
(haricots blancs)

SALADE MELÉE  
+ VINAIGRETTE

TOMME NOIRE


FLAN NAPPÉ CAMEL

### VENDREDI

ŒUFS DURS BBC  
+ MAYONNAISE 

LIEU SAUCE BERCY 

S/V: PALET POIS/BLÉ  
SAUCE BERCY

CAROTTES CE2  
PERSILLÉES  
SEMOULE BIO 

YAOURT AROMATISÉ

FRUIT DE SAISON BIO 

### Goûter A

Tradition

Beurre

Jus de pommes (ind)

### Goûter B

**Brioche**

Compote de pommes berlingot

Lait chocolaté (ind)

### Goûter A

**FÉRIÉ**

### Goûter C

Galette Saint Michel

Fromage blanc nature + sucre

Sirop de fraise

### Goûter A

Tradition

Barre chocolat au lait

Lait nature (ind)

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

